

Ruralia

Ruralia

Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

20 | 2007

Varia

Chèvre des champs ou chèvre des villes ? Sélection et élevage caprins dans l'entre-deux-guerres

Claire Delfosse



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/1592>

ISSN : 1777-5434

Éditeur

Association des ruralistes français

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2007

ISSN : 1280-374X

Référence électronique

Claire Delfosse, « Chèvre des champs ou chèvre des villes ? Sélection et élevage caprins dans l'entre-deux-guerres », *Ruralia* [En ligne], 20 | 2007, mis en ligne le 01 juillet 2011, consulté le 03 mai 2019.

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/1592>

Ce document a été généré automatiquement le 3 mai 2019.

Tous droits réservés

Chèvre des champs ou chèvre des villes ? Sélection et élevage caprins dans l'entre-deux-guerres

Claire Delfosse

- 1 L'espèce caprine appartient à ce que l'on appelle le « petit bétail », mais contrairement aux ovins, ou même aux animaux de basse-cour, il a fallu attendre ces dernières décennies (et notamment la loi de l'élevage de 1966) pour qu'elle soit considérée comme un élevage digne d'intérêt ¹.
- 2 Edmond Perrier, directeur du Muséum d'histoire naturelle, écrit ainsi en 1906 : « Il y a parmi nos animaux domestiques deux groupes : les aristocrates et les gens du peuple, tandis que le cheval et le mouton appartiennent au premier groupe, l'âne et la chèvre appartiennent au second » ². La chèvre n'est-elle pas qualifiée de « vache du pauvre » ? Elle pâtit d'une mauvaise image, celle d'un animal capricieux et dangereux pour les arbres. Les forestiers, dont le rôle s'affirme au cours du 19^e siècle, n'ont de cesse de les voir disparaître ³. Leur discours est largement repris par les élites rurales qui lui trouvent un autre défaut majeur : celui d'appartenir aux humbles qui la nourrissent grâce aux droits d'usages ; des droits qu'elles cherchent à faire disparaître. Rien d'étonnant alors à ce que la chèvre soit souvent absente des traités d'agriculture, des bulletins des sociétés d'agriculture ainsi que des concours et comices, si ce n'est pour déplorer sa présence et demander son élimination ou son enfermement. Pourtant, la chèvre joue un rôle beaucoup plus important que les sources écrites ne le laissent supposer dans la vie quotidienne des exploitations agricoles. Facile à nourrir, donnant en proportion de sa taille et de son entretien une grande quantité de lait, la chèvre est présente dans de nombreuses exploitations. Son lait, essentiellement transformé en fromage, constitue un élément important du régime alimentaire des campagnes ; mais on consomme aussi sa viande et on utilise sa peau à des fins industrielles... Elle rend également beaucoup de services : réputée pour son caractère nourricier, elle allaitera l'agneau que la brebis dédaigne, le poulain ou le veau ; elle joue également un grand rôle dans les troupeaux de moutons transhumants ⁴. Animal essentiellement élevé pour son lait et peu encombrant,

la chèvre au 19^e siècle est aussi présente dans les villes pour fournir du lait de consommation : quelques ménages en élèvent et les bergers transhumants des Pyrénées viennent avec leur chèvres jusqu'à Paris en période hivernale.

- 3 Malgré ses « bons services », la chèvre ne fait pas l'objet de sélection au 19^e siècle et son élevage est très peu encouragé, si ce n'est par la Société nationale d'acclimatation qui introduit régulièrement et cherche à promouvoir des chèvres de races exotiques (angora, cachemire) pour leurs poils ou par esthétisme. En effet, à la fin du 19^e siècle, la chèvre a deux statuts et deux images : celle de l'animal des pauvres, à la limite du sauvage, et celle de l'animal de compagnie des jeunes filles de bonne famille qui jouent à la fermière.
- 4 Dans l'entre-deux-guerres, l'image de la chèvre commence à changer. La presse agricole et laitière lui accorde quelques articles. On parle aussi beaucoup d'elle chez les médecins, pédiatres et hygiénistes. Les défenseurs de la chèvre vont-ils réussir à réhabiliter cet animal dans l'économie rurale ? Va-t-elle enfin accéder à l'excellence ⁵ – et à quelle excellence ?

L'embourgeoisement de la « vache du pauvre » : Joseph Crépin et la chèvre nourrice

- 5 Comme leurs maris, les femmes nobles ou de grands propriétaires terriens se mettent à sélectionner. Leur souci n'est pas tant d'améliorer la production agricole, que d'ordre d'esthétique et est également motivé par un attrait pour les races exotiques ⁶. La Société d'acclimatation accompagne cette passion pour les chèvres exotiques, tout en cherchant aussi, conformément aux vœux de son fondateur, à en faire un animal utile ⁷. Tout au long du 19^e siècle, il s'agit de croiser les races communes avec des chèvres « à poils », afin de fournir des matières premières à l'industrie textile. À la fin du 19^e siècle, les aptitudes laitières de la chèvre commencent également à être encouragées. La chèvre y gagne une nouvelle utilité : celle d'« animal nourrisseur de délicats ». Elle se trouve, en effet, au centre des débats sur la mortalité infantile et l'approvisionnement en lait des villes. Elle participe du débat sur l'hygiénisme social ⁸. Plusieurs personnages accompagnent ce changement : Jenny Nattan, une riche héritière, et surtout Joseph Crépin, souvent dénommé « l'apôtre de la chèvre ».

Les nobles dames et la chèvre : de l'esthétisme au social

- 6 Jenny Nattan, que l'on peut qualifier d'« aventurière de la chèvre », rédige vers 1935 un livre consacré à l'animal (*La chèvre et ses produits*), édité à la Maison rustique et largement diffusé ⁹. On y retrouve des thèmes chers à la Société d'acclimatation, mais aussi des conseils sur la manière d'acheter une chèvre, de la nourrir, etc. L'auteur raconte également comment lui est venue sa passion pour les chèvres. Petite-fille du joaillier du roi d'Espagne et fille de joaillière parisienne, elle avait, enfant, une « ferme miniature ». Des amis lui rapportèrent un jour des chèvres naines du Sénégal. Jeune fille, elle voyagea avec sa mère dans le Golfe persique pour chercher des perles et y rencontra les chèvres angoras : « L'angora a la blancheur des pasteurs qui ont su la sélectionner ; elle me parut un joujou échappé de la hotte du bonhomme Noël ». Elle n'eut de cesse, dès lors, de rapporter des chèvres de ses voyages en Orient. Ce qui lui valut la grande médaille

Geoffroy Saint-Hilaire, décernée par la Société nationale d'acclimatation. Les chèvres sont donc pour elle dans un premier temps des animaux exotiques et de compagnie.

- 7 La Première Guerre mondiale constitue un tournant. Alors que ses sujets orientaux sont « hospitalisés » au Muséum « pour préserver, autant que faire se pourrait leur race dans sa pureté malgré les événements »¹⁰, elle va assister, par sa connaissance des chèvres, une femme noble habitant les environs d'Albert (département de la Somme), près du front. Cette femme a eu l'idée d'utiliser les quelques caprins qu'elle possédait – sûrement par souci esthétique ou de collection – pour améliorer la cantine des soldats, bivouaquant dans son voisinage, en laitages frais et petits fromages. Lorsque le front évolue et que la ville d'Albert est détruite, cette femme fuit en Touraine avec ses chèvres et apprend à faire les fromages à la façon tourangelles. Jenny Nattan, quant à elle, remet en état sa propriété familiale dans le Var et reconstitue un troupeau avec les races locales. C'est là qu'elle écrit son livre à succès sur les chèvres.
- 8 L'histoire de son amie illustre comment les femmes passent de l'élevage d'un animal de compagnie à un animal au rôle charitable. Tel est le cas également de madame Leconte qui, dans le Béarn, près de Pau, crée « L'élevage blanc de Langladure »¹¹. Cette femme n'élève et ne sélectionne sur sa propriété que des animaux blancs (volailles gâtinaises, lapins blancs de Bouscat, chiens de montagne des Pyrénées, chèvres blanches saanen) « qui se détachent sur le vert des prairies pyrénéennes ». On notera que ce sont là les animaux à l'élevage desquels les femmes et les jeunes filles de bonnes familles s'adonnent. Mais son troupeau de chèvres, qui comporte 30 à 35 sujets, doit également être utile. C'est pourquoi les chèvres servent de nourrice aux enfants que leur mère ne peuvent nourrir. Elles sont louées aux familles qui en ont besoin, pour 40 sous par jour ; pesées au départ, elles doivent être rendues au même poids, sous peine d'une soulte à payer si elles ont maigri. Après la Première Guerre mondiale, Madame Leconte quitte le Béarn pour se retrouver elle aussi en région Centre, en Sologne. Durant l'hiver 1939-1940, elle introduit des chèvres sur son nouveau domaine aux terres argilo-siliceuses et ponctuées d'étangs, et s'affirme, au cours des années 1960, comme un des acteurs principaux des véritables débuts de la sélection caprine¹².
- 9 Ainsi, l'aptitude laitière des chèvres commence à être reconnue et c'est autour de cette fonction que Joseph Crépin inscrit son action au sein de la Société d'acclimatation.

La chèvre, une nourrice idéale

- 10 Joseph Crépin (1849-1943), au parcours assez mystérieux, comme il convient aux apôtres, va fédérer en France les acteurs favorables à la chèvre et se faire l'ardent promoteur de cet animal. Ce militaire passe en effet la deuxième partie de sa vie à défendre cet animal et à mettre en valeur ses aptitudes laitières. Ses travaux sur la chèvre commencent en 1896 à la Société d'acclimatation, où il est secrétaire de la sous-section d'études caprines nouvellement créée. Il publie en 1903, un traité de « capriculture », *La chèvre, son histoire, son élevage pratique, ses bienfaits, ses services*¹³ qui constituera longtemps une référence en matière de sélection et d'élevage caprins. Cet ouvrage est suivi en 1919 d'un autre livre, intitulé *Les utilisations de la chèvre*¹⁴, puis, en co-écriture avec son fils, de *L'encyclopédie caprine*¹⁵.
- 11 Son intérêt pour la chèvre naît des difficultés que son fils Pierre a à s'alimenter dans ses premières années. Il achète alors une chèvre, qu'il nomme Amalkée, comme la nourrice de Zeus. Pierre tète directement les pis de la chèvre, et sera sauvé¹⁶. Joseph abandonne

les écrevisses sur lesquelles il avait commencé à travailler pour ne plus se consacrer qu'aux chèvres et à leur fonction nourricière. La chèvre est, selon sa propre formule, « l'animal des délicats » – nourrissons, enfants malades et vieillards. Il va ainsi chercher à démontrer que la chèvre est une meilleure laitière que la vache, animal nourrisseur triomphant, et surtout que son lait est de meilleure qualité. En effet, l'action de Crépin doit être replacée dans le contexte de la prise de conscience nationale de l'importance de la mortalité infantile et de la surmortalité des enfants placés en nourrice¹⁷ ; inquiétude qui se transforme en obsession après la guerre de 1870. À côté des actions en faveur du développement de l'allaitement maternel, il faut proposer d'autres modes d'allaitement pour les nourrissons que leur mère ne peut nourrir : le lait de vache s'affirme comme le principal mode d'allaitement artificiel. Toutefois, les laitiers nourrisseurs s'éloignent des villes qui ne cessent de croître : la qualité du lait tend à s'altérer durant le transport.

- 12 Par ailleurs, les travaux des élèves de Pasteur montrent que le lait de vache est porteur du virus de la tuberculose, autre fléau national. On préconise alors la stérilisation et la pasteurisation du lait de vache. Mais cette méthode n'a pas que des partisans : au moment où la science de la nutrition commence à se développer, certains pédiatres dénoncent les méfaits de la stérilisation sur les qualités nutritives du lait. Ils qualifient même le lait stérilisé de « lait mort ». C'est l'occasion pour Crépin et ses amis de réhabiliter le lait de chèvre¹⁸. Il ne cesse d'affirmer que le lait de chèvre n'est pas porteur du virus de la tuberculose et qu'ainsi on peut le consommer cru, donc « vivant », sans danger aucun : l'enfant consommera donc un lait vivant. La chèvre revêt d'autres avantages : le nourrisson peut téter directement à ses mamelles, ce qui évite toute contamination du lait par un biberon mal stérilisé. Chaque ménage, même en ville, peut en entretenir une, elle demande peu de place, est facile à nourrir et à élever : on peut l'assimiler à un animal familial. La chèvre est donc une nourrice providentielle. Joseph Crépin appelle aussi de ses vœux la création de chèvres en annexes des « Gouttes de lait »¹⁹. Il fait ainsi intervenir lors des causeries qu'il organise au Muséum des chercheurs de l'Institut Pasteur, des médecins, et en particulier des médecins des hôpitaux des enfants malades.
- 13 À partir des années 1920, dans un contexte qui est celui de l'obsession du déclin démographique et sanitaire des populations fortement ébranlées par les pertes de la guerre, le discours de Crépin et de ses émules, dont Jenny Nattan, prend un tour de plus en plus idéologique, celui de la « régénération de la race » que permettrait le lait de chèvre. Pour Joseph et Pierre Crépin, le lait de chèvre est plus qu'un simple aliment « sûr » et « sain » ; il a aussi des qualités thérapeutiques. Ils reproduisent dans leurs publications, non seulement des témoignages de pédiatres et de parents sur les bienfaits du lait de chèvre pour les nourrissons – témoignages accompagnées de photographies de bébés grassouillants et à la mine joviale –, mais aussi des témoignages de médecins ou de personnes guéries grâce au lait de chèvre²⁰. Aussi Pierre Crépin va-t-il jusqu'à prôner la création de *sanatoria* de chèvres. Son action a quelque retentissement dans les milieux qui fréquentent la Société d'acclimatation, ainsi que dans le milieu médical qui s'intéresse à l'hygiène sociale. Il dispose aussi d'appui auprès d'industriels, de militaires, de colons ainsi que de nobles dames ou filles de riches propriétaires. Pour développer son action et resserrer les liens entre ses adeptes, il fonde au début des années 1920 une revue, *La Chèvre au foyer*. Ce titre est significatif du rôle que Joseph Crépin et son fils Pierre donnent à la chèvre : elle est pour eux la nourrice des villes et des banlieues, plus qu'un animal contribuant à l'amélioration de l'économie rurale.

- 14 Encore faut-il que les personnes qui souhaitent acquérir une chèvre en trouvent une sur le marché – et une chèvre de race pure de préférence. Il convient donc de développer l'élevage de chèvres et la sélection caprine, ce à quoi Crépin commence à s'adonner. Il joue en effet un rôle fondamental en matière de connaissance de l'espèce caprine et il est surtout le premier à distinguer plusieurs races au sein de la population caprine française, jusqu'alors regroupée sous le vocable de *capra vulgaris*. À l'inverse des auteurs qui l'ont précédé, il dénonce les méfaits des croisements des chèvres françaises avec des races étrangères en vue de les transformer en bêtes à laine. Il explique même le déclin du succès du fromage du Mont d'Or du Lyonnais, particulièrement réputé au milieu du 19^e siècle, par la dégénérescence des « excellentes chèvres indigènes » croisées avec des chèvres angora. Son explication est certes partielle, mais elle a le mérite de mettre en valeur les qualités des races communes et en particulier de la chèvre de race alpine, dont il est le grand promoteur. Cette race revêt plusieurs avantages à ses yeux : elle a le poil ras, ce qui est plus sain, son lait n'est pas trop riche en protéines, il est donc digeste ²¹, enfin elle répond aussi à un souci esthétique : l'alpine rouge serait élégante.

Le club de la chèvre de race pure et ses adeptes

- 15 Pour la promotion des races pures, Crépin fonde au début des années 1920 le Club de la chèvre de race pure. C'est là que se retrouvent ses disciples en matière de sélection caprine. Qui sont-ils ? Ce sont essentiellement des femmes issues de la noblesse ou épouses de riches propriétaires. Elles viennent de la région parisienne, mais aussi de régions rurales où la chèvre est très présente, comme le département du Rhône (avec madame de Marliave), la Mayenne ainsi que la Touraine et le Berry. Là, quelques nobles ou grands propriétaires terriens, après s'être intéressés aux « animaux nobles », commencent dans l'entre-deux-guerres à s'occuper de ce qui était considéré comme du domaine de la femme : les volailles et les chèvres. Dans ces départements où le métayage est important, les chèvres sont toujours présentes dans les exploitations agricoles. D'ailleurs l'effectif caprin y augmente entre 1892 et 1929. Cet intérêt pour la chèvre amène le comte de la Rouchefoucault (Saulzais-le-Potier) à fonder, en 1938, dans l'Indre, un *goat-book* pour améliorer la race berrichonne par croisement avec des boucs alpins. De même, le marquis de Lussac (du château de Comacre, près de Sainte-Maure-de-Touraine) importe en 1922, par chemin de fer, des chèvres alpines. Il est bientôt imité par d'autres nobles ou propriétaires de châteaux de la région comme M. Mauvy et les époux Lecointre. Mariés en 1919, ces derniers ont quitté Paris en 1928, après l'obtention du doctorat de géologie de M. Lecointre, pour s'installer à l'année au château de Grillemont (La Chapelle-Blanche près de Sainte-Maure, à une quinzaine de kilomètres du château de Comacre). M. Lecointre a pris en main les fermes qu'il avait en faire-valoir direct et a cherché à améliorer l'élevage caprin sur son domaine. Il importe lui aussi des chèvres alpines réputées plus productives, et organise « plus rationnellement » cet élevage : alors qu'auparavant, chaque ferme avait trois ou quatre biques, il aménage une chèvrerie au château. Cette famille d'ardents sélectionneurs est très vite primée au concours agricole de Paris.
- 16 Ces éleveurs-sélectionneurs de caprins sont membres du club de la chèvre de race pure qui commence à se structurer au niveau national. Des sections départementales et régionales se créent ; leurs secrétaires sont chargés d'organiser des concours de reproducteurs et des syndicats d'élevage permettant aux petits producteurs d'acquérir en

commun un bouc sélectionné. Ils sont les relais de Crépin en direction du milieu rural d'une part, et des services agricoles d'autre part. Ainsi madame de Marliave, secrétaire de la section du Rhône, de l'Isère et de la Loire, obtient que l'Office agricole du Rhône subventionne le « Club de la chèvre de race pure » de ce département. Est-ce pour autant que la chèvre accède enfin à l'excellence rurale ? Retient-elle l'attention des élites agricoles et rurales, ainsi que des organisations agricoles qui se mettent en place en faveur de la sélection animale durant l'entre-deux-guerres ?

La chèvre accède-t-elle enfin à « l'excellence rurale » ?

Les années 1920 : une brève réhabilitation chez les sélectionneurs et zootechniciens

- 17 L'action de Crépin connaît un certain retentissement dans les années 1920, y compris dans les milieux de l'agriculture qui jusqu'alors restaient sourds à ses travaux. Au lendemain de la guerre, écrit-il rétrospectivement, « il fallait faire rendre à notre sol tout ce qu'il peut donner, [...], il ne fallait faire fi d'aucun de nos élevages, [...] ils devaient tous coopérer au renouveau de notre patrie »²². L'idée que l'élevage de chèvre doit contribuer à la reconstruction est au reste partagée par plusieurs pays et est à l'origine du premier Congrès international de la chèvre, réuni à Rùremonde (Pays-Bas) en 1921²³. Ce congrès constitue une sorte de triomphe de la chèvre. D'ailleurs, Pierre Crépin souligne que, dans ce domaine, la chèvre devance les « bovins eux-mêmes, qui n'ont jamais suscité, jusqu'à ce jour, de congrès comparables »²⁴. Le gouvernement français, sollicité pour envoyer des délégués, choisit les Crépin (père et fils) et le docteur-vétérinaire Porcher, un des plus éminents spécialistes de l'hygiène du lait de consommation et rédacteur en chef de la revue *Le Lait*. Le congrès de Rùremonde permet de le rallier à la cause de la promotion caprine²⁵. Ce premier congrès caprin donne aussi plus de poids à l'action des Crépin. Joseph Crépin profite également de la création de l'Office national de l'élevage en 1922 pour se rapprocher de personnalités comme Dechambre, directeur de l'école vétérinaire d'Alfort, illustre zootechnicien et président de l'Office des races. C'est avec lui qu'il va dresser le standard des races alpine, poitevine, pyrénéenne, de Murcie (Pyrénées-Orientales) ainsi que les barèmes qui vont servir à juger les chèvres dans les concours jusqu'à la fin des années 1950.
- 18 La chèvre intéresserait-elle désormais les grands sélectionneurs ? L'étude des tables de la *Revue de zootechnie* fondée en 1922²⁶ constitue un bon indicateur de la place que cette science en cours d'affirmation accorde à l'espèce caprine. Durant les premières années, quelques articles lui sont consacrés, ainsi qu'à son alimentation, à sa lactation...²⁷ Il faut noter toutefois que les articles les plus importants ne sont pas ceux qui traitent du rôle de la chèvre dans l'économie agricole, mais de ses vertus thérapeutiques et de son élevage aux États-Unis²⁸. Les auteurs soulignent à cette occasion qu'il est plus facile d'élever des chèvres dans un grand pays comme les États-Unis qu'en France ; ils font encore preuve de quelque méfiance à l'égard de l'élevage caprin en France. Pour eux, c'est toujours un animal capricieux dont l'élevage n'est pas sans risque pour les arbres !²⁹ Pour ce qui est des races, seules deux d'entre elles bénéficient d'un long article : la chèvre de malaga et la race poitevine en 1926³⁰, une race que Crépin n'apprécie guère³¹. À partir des années 1930, les articles consacrés à la chèvre se font de plus en plus rares, ce qui ne doit pas étonner si l'on mesure le peu d'influence, si ce n'est l'absence, des éleveurs de chèvres

dans les réunions de l'Office des races, où l'espèce caprine est très souvent oubliée. Ainsi, dans l'annuaire de l'élevage français paru en 1934-1935, et alors qu'il y a des rubriques chevaline, bovine, ovine, porcine et d'aviculture, aucune n'est consacrée à la chèvre ³².

- 19 Cette évolution est parallèle à la place accordée à l'espèce caprine au Concours général agricole. En effet, cet animal revient en 1922 au concours des reproducteurs et au concours laitier ³³. Cette réapparition est sûrement due à l'action de Crépin, si l'on en croit le compte rendu publié par la *Revue de zootechnie*. Il active son réseau de membres du Club de la race pure car, durant les années 1920, seuls des éleveurs de chèvres de race alpine et mambrine se présentent. En règle générale, les participants au concours sont peu nombreux et surtout ne sont ni exploitants, ni éleveurs de races régionales – ce que déplorent les auteurs de la *Revue de zootechnie*. Parmi les lauréats, se trouvent des femmes qui élèvent des chèvres nourrices près de Paris et des nobles de province. La faible participation et le type de participants peuvent s'expliquer par l'époque du concours, qui est aussi celle de la gestation avancée des chèvres. Il reste que c'est un signe que cet animal n'a pas encore vraiment acquis un statut d'« animal agricole » et surtout que l'on ne se met pas en frais pour le faire concourir à Paris.
- 20 La faible participation des éleveurs de chèvres au concours justifie l'arrêt de la présentation de cet animal à partir de 1934-1936, mais ne l'explique pas. Il faut replacer cette évolution dans le contexte laitier qui est celui de la crise économique qui sévit dans les années 1930. En effet, s'intéresser à la chèvre se justifie lorsque le lait manque, mais dès que des excédents apparaissent, comme c'est le cas avec la crise, à quoi bon s'occuper encore de cet animal que Dechambre lui-même envisage comme animal des petites exploitations et des ménages ouvriers ? Ainsi, la chèvre garde son image de vache du pauvre et n'est toujours pas considérée comme digne de l'intérêt des économistes ruraux et des sélectionneurs.

Les chèvres, une affaire de femmes

- 21 Pourquoi tant de mépris pour cet animal ? Il pâtit incontestablement de cette étiquette de vache du pauvre : les hommes ont presque honte d'en posséder, c'est l'animal de la petite culture et pas celui des exploitations prospères... De plus, son élevage est du domaine exclusif de la femme, ce qui est à la fois un signe du désintérêt qu'on lui porte en termes d'économie rurale, mais aussi une cause de la méconnaissance de son importance dans l'économie rurale.
- 22 Alors que les femmes savent la valeur des produits donnés par le lait de leurs chèvres, les hommes ne voient en elles que des animaux qui dégradent les haies et sont à l'origine de difficultés avec leurs propriétaires ou de querelles de voisinage. Toutefois, ils prennent ses produits et notamment ses fromages et c'est par gourmandise, dit-on, qu'ils « cèdent à leur femme » et acceptent des chèvres sur leur exploitation ³⁴. Mais ils ne s'en occupent pas et refusent de lui donner soins et aliments coûteux. La chèvre doit se suffire à elle-même : elle mange sur les bords des chemins et se satisfait de brouter les talus, broussailles, buissons et mûres, les feuilles des haies ou les pâtures au relief très accidenté. Elle sort même l'hiver pour trouver sa nourriture dans la nature. Celle-ci est complétée de feuillage et de déchets de légumes. Des distributions de grains ou de foin ne lui sont octroyées que très exceptionnellement, à titre de friandise. Les chèvres sont parfois livrées à elles-mêmes, mais le plus souvent, elles sont gardées par les femmes, les

grand-mères et les enfants jusqu'à ce qu'ils atteignent l'âge de 8-10 ans, âge à partir duquel ils participent plus activement aux travaux de la ferme.

- 23 Les chèvres sont très rares et lorsque les chèvres ne dorment pas dehors, elles sont enfermées dans un espace très restreint : recoin du cellier ou de la pièce qui sert aux moutons, aux vaches, à l'âne, au cheval et, pire encore, aux poules. Pas besoin de soins vétérinaires, la chèvre est censée résister à toutes les affections ; et puis si elle est malade : « on la laisse mourir ! les voisins riraient de voir... le vétérinaire... pour une chèvre ! et si par hasard on le fait appeler c'est en cachette ; on a presque honte »³⁵. Il n'est donc pas question dans ces conditions de faire de la sélection « savante » ; la chèvre est menée au bouc que seuls quelques-uns possèdent : « la garde du bouc, étant désagréable en raison de la mauvaise odeur qu'il dégage, est en général aux mains de gens de situation modeste, n'apportant pas les soins nécessaires à rechercher la bonne origine de leur animal »³⁶.
- 24 Si les hommes dédaignent les chèvres, la plupart des femmes en parlent avec passion. Elles évoquent les moments de garde où, quand elles étaient jeunes filles, elles se retrouvaient quelquefois à plusieurs. Cette forme de sociabilité féminine est d'ailleurs raillée par certains auteurs comme Élie Lapayre, dans un ouvrage intitulé *Les populations rurales du Puy-de-Dôme* (1933)³⁷. Après avoir décrit tous les méfaits supposés de la chèvre, il ajoute : « Mais la femme y tient : "sa chèvre" ! cela lui permet de sortir, de la suivre aux beaux jours de printemps, de s'étourdir au grand air, d'aller bavarder un peu avec les voisines au milieu des champs ». La chèvre serait-elle un élément d'insubordination « de la femme » ? Son caractère fantasque que les auteurs se plaisent à décrire³⁸ déteindrait-il sur les femmes ? Il reste que les fromages issus de son lait procurent aux femmes une certaine émancipation financière. En effet, non seulement le fromage de chèvre nourrit la famille et éventuellement les personnes employées sur l'exploitation, mais les surplus vendus procurent un pécule loin d'être négligeable³⁹. C'est ce qui justifie la lutte qu'elles engagent contre la volonté de leur mari ou du propriétaire des terres qu'elles louent pour réussir à avoir des chèvres.

Les directeurs des services agricoles et la chèvre

- 25 Quelques voix commencent à s'élever contre le discrédit rural dont pâtit la chèvre dans l'entre-deux-guerres : les auteurs des monographies agricoles départementales, annexes à l'enquête de 1929, comptent parmi elles. Ces monographies, écrites par des directeurs des services agricoles et les membres des offices agricoles, donnent des indications sur la place que peuvent revêtir les chèvres dans l'économie rurale de l'entre-deux-guerres et l'image qu'elles peuvent avoir auprès des « élites agricoles »⁴⁰.
- 26 Dans les départements où les chèvres participaient de systèmes transhumants, on note sous la plume des auteurs que son élevage est en forte régression, surtout lorsque la chèvre est associée à la vache, comme dans le département de la Haute-Loire. Les auteurs soulignent aussi la diminution de la consommation de viande et de charcuterie de chèvre, dans les régions où il ne s'agissait là que d'un aliment de pauvreté. La chèvre n'y joue plus également son rôle d'unique animal laitier pourvoyeur de lait de consommation. Désormais, les bouteilles de lait stérilisé de vache arrivent dans les villes méditerranéennes, voire même dans les zones rurales. L'épidémie de fièvre de Malte qui a sévi dans un certain nombre de départements méridionaux n'a fait qu'accélérer cette évolution (Gard). En Corse, le discours du directeur des services agricoles, Carlotti, est

plus ambigu. Il dénonce encore les méfaits de la chèvre pour les plantations, mais accorde une large place à cet animal qui, depuis que le lait de brebis est exclusivement destiné à la fabrication du roquefort, est le seul animal laitier qui fournisse des fromages aux Corses ⁴¹. Et cette fois, s'il joue sur l'idée de la « vache du pauvre », c'est pour déplorer et dénoncer l'état économique de la Corse.

- 27 Dans des départements de grande culture (comme ceux de l'Eure et du Loiret), les auteurs présentent la chèvre comme un animal fournisseur de lait de consommation pour les ouvriers agricoles. Elle revêt le même rôle pour les paysans-ouvriers du nord et de l'Est de la France (Ardennes et Meurthe-et-Moselle). Ces départements sont influencés par les mouvements belges et allemands en faveur du développement de l'élevage de chèvre auprès des populations ouvrières ⁴². C'est donc encore plus une conception sociale qui transparaît dans les propos des auteurs.
- 28 Les départements où les auteurs accordent de longs développements aux chèvres, tant dans les parties consacrées à l'élevage qu'aux produits de l'élevage, sont ceux où le lait de chèvre permet de confectionner des fromages de renom. Les monographies des départements de la Drôme et de l'Isère vantent les mérites du fromage de Saint-Marcellin, celles de la région Centre (Indre-et-Loire, Cher...), les valençay, sainte-maure, *etc.*, et celle de la Vienne, le chabichou et les autres fromages de pays.
- 29 Encourage-t-on pour autant la sélection ? Presque toutes les monographies qui évoquent la chèvre prônent le développement de la chèvre alpine. C'est cet engouement et le marché de reproducteurs caprins qui a dû contribuer à faire évoluer la position des directions des services agricoles (DSA) des Alpes du Nord envers la chèvre entre les années 1920 et les années 1930. En effet, dans les années 1920 les auteurs ne sont pas très enthousiastes : la priorité est au développement de l'élevage bovin et l'élevage caprin n'est qu'un pis-aller (même si cet animal permet d'utiliser « les parties embroussaillées et abruptes »). Dans la monographie annexe à l'enquête de 1929, l'esprit change et la chèvre prend une nouvelle valeur : celle d'un animal que l'on peut vendre un bon prix pour la reproduction ; des exportations ayant lieu désormais régulièrement en direction d'autres départements et même de l'étranger (Angleterre notamment) ⁴³. À partir du moment où l'élevage commence à devenir lucratif, les auteurs déplorent que la détention des boucs soit laissée aux mains des plus pauvres et l'élevage aux mains des femmes (Isère 1937).
- 30 Un autre fonctionnaire, celui de la Vienne, défend la chèvre et affirme son importance dans l'économie rurale. Il s'élève nettement contre l'opinion qui fait de la chèvre la vache du pauvre ⁴⁴. Il affirme que c'est un véritable animal de rapport que l'on trouve dans les moyennes et les grandes exploitations des cantons réputés comme riches. L'auteur est d'autant plus véhément qu'il s'agit là de défendre la chèvre poitevine, méprisée par le Club de la chèvre de la race pure. C'est aussi parce que, cette fois, le lait de chèvre s'intègre dans des formes « modernes » d'économie rurale : en Poitou, le lait commence à être collecté par les coopératives.
- 31 Ainsi, on note à travers ces monographies que la chèvre commence à avoir le statut d'animal de rapport dans certains départements. En effet, un des principaux enseignements de cette enquête est de souligner la spécialisation de certaines régions autour de la chèvre. La carte de l'élevage caprin s'est sensiblement modifiée depuis le 19^e siècle, avec l'amélioration du niveau de vie et la transformation des pratiques alimentaires rurales : alors que la répartition du cheptel était diffuse au 19^e siècle ⁴⁵, elle tend à se concentrer en 1929 en région Centre étendue au Poitou-Charentes, en région Rhône-Alpes, et enfin en Corse. Il est intéressant de noter que ces concentrations sont

parallèles à celles qui apparaissent sur la carte de la production de fromages de chèvre. Ce que l'on qualifierait aujourd'hui de bassins fromagers est en train de s'affirmer. Seuls deux départements se distinguent : le Bas-Rhin et le Haut-Rhin – mais là la chèvre a un rôle de nourrice, à la mode allemande. Les spécialisations régionales qui émergent doivent toutefois attendre les années 1960 pour trouver leur pleine confirmation, alors que le troupeau caprin a fortement diminué. Dans l'entre-deux-guerres, la production de fromage de chèvre commence aussi à être revendiquée comme une spécificité régionale. Et c'est en effet par le fromage que va venir la réhabilitation rurale de la chèvre.

La réhabilitation rurale de la chèvre passe par le fromage

- 32 Le commerce des fromages de chèvre commence à se structurer : ils sortent de leur aire traditionnelle de consommation pour accéder aux grands marchés urbains, dont ceux de Paris et de Lyon. Des commerçants spécialisés, des ramasseurs-affineurs, s'installent ; ils collectent les fromages sur les marchés locaux ou sur les marchés de la ville qui est au centre de leur région de production, les affinent et les commercialisent en direction des grandes villes ⁴⁶. À Paris même, les maisons d'affinage créées au début du siècle, comme la maison Androuet, commencent à s'intéresser aux fromages de chèvre. Leur production revêtant un certain succès, ils font l'objet de contrefaçon à partir de lait de vache notamment ⁴⁷. Dans le même temps, certains de ces fromages, en particulier dans les régions où l'élevage de chèvre décline comme le Sud-Est, sont concurrencés par les fromages dont les techniques de fabrication sont maîtrisées par les industriels.

Le fromage, les chèvres et les « petites patries »

- 33 Les fromages locaux, dont les fromages de chèvre, subissent la concurrence de fromages fabriqués au sein des fromageries industrielles naissantes. Ces fromages comme le brie et surtout le camembert se trouvent chez l'ensemble des épiciers et leur consommation devient le signe d'un certain modernisme à la fin du 19^e siècle. Cette valorisation de fromages « étrangers » à la région suscite en retour des réactions à caractère régionaliste en faveur des fromages locaux. Les fromages de chèvre participent de ce mouvement et cela d'autant plus qu'ils sont essentiellement produits dans les régions méridionales, où les mouvements régionalistes sont forts. Le nom des fromages de chèvre figure dans les dictionnaires occitans. Cette tendance amène aussi les fromages de chèvre locaux à être intégrés aux concours locaux et régionaux. Ainsi on peut lire dans le compte rendu du concours d'Annonay de 1890, publié dans *L'Avenir agricole de l'Ardèche*, organe officiel de la Société ardéchoise d'encouragement à l'agriculture : « Bonnes âmes à l'odorat délicat, passez ! Il y a là des double crème, des bries, des mont d'or, des façons gruyère de Savoie, des saint-marcellin, des mézenc, et ces excellents petits picodons qui ont ma préférence » ⁴⁸.
- 34 Ce même fromage est mentionné dans les écrits folklorisants comme ceux de Vincent d'Indy, qui à la fin du 19^e siècle, parcourt les montagnes de son pays à la recherche de l'inspiration : « Dans la soirée du dernier jour d'avril, les jeunes gens du pays vont donner l'aubade de mai au seuil de chaque porte, présentant un panier dans lequel ils recueillent les offrandes en nature, là un fromage de lait de chèvre : "tomma" ou "picaoudou",

quelque morceau de saucisse ou de "salée", partout des œufs, vestige, peut-être origine des œufs de Pâques » ⁴⁹.

- 35 Tous les écrits postérieurs qui traitent de ce pays mentionnent ce fromage ; écrits qui, tous, qu'ils soient le fait de scientifiques locaux à tendance régionaliste comme Louis Bourdin dans son *Essai de géographie régionale sur le Vivarais* (1898) ⁵⁰ et comme Élie Reynier dans *Le pays du Vivarais* (1947), ou à caractère plus agricole (*Agriculture du Vivarais*, 1927), soulignent la qualité du fromage de picodon. Ce fromage devient un élément constitutif de l'identité locale et porte au loin le nom de la petite patrie. On constate le même phénomène avec le fromage de Valençay, en région Centre. L'attrait du fromage réhabilite l'élevage de chèvres aux yeux des élites agricoles locales. Ainsi on peut lire sous la plume de d'Astier de La Vigerie, président de la Société d'agriculture de l'Indre, dans le compte rendu du « Concours cantonal à Levroux, 20 août 1899 » : « À côté du mouton source principale de richesse nous avons admis cette fois exceptionnellement une race il est vrai vagabonde et pillarde bien souvent maudite par les forestiers, mais chère aux petits cultivateurs et aux humbles familles et qui, par les services qu'elle nous a rendus a pris dans notre canton une importance particulière. Les produits qu'elle fournit constituent une ressource précieuse et l'éloge de vos excellents fromages de Levroux n'a pas besoin d'être fait dans notre département » ⁵¹.
- 36 Par le fromage et par la tendance folklorisante croissante de l'étude des sociétés rurales, la chèvre et ses gardiennes participent du cliché d'une société rurale « authentique ». Tel est le sens des descriptions que les écrivains régionalistes, y compris les géographes, accordent aux chèvres et à leurs fromages en Ardèche. Certes, ils soulignent que les chèvres sont l'apanage des petites exploitations et des pays pauvres, mais ce sont ces petites exploitations qui sont constitutives de la société rurale locale ; une société qui se meurt et que le discours régionaliste et agrarien cherche à valoriser pour favoriser le maintien à la terre ⁵².
- 37 Après avoir été défendus par les érudits locaux à caractère régionaliste de la fin du 19^e siècle, les fromages de chèvre sont, à partir de l'entre-deux-guerres, également vantés par les gastronomes, et accèdent ainsi à une sorte d'excellence nationale ⁵³. En effet, quelques gastronomes, dont le plus célèbre d'entre eux, Curnonsky ⁵⁴, s'insurgent au lendemain de la Première Guerre mondiale contre « l'internationalisation » de la gastronomie et, en retour, vantent les mérites des cuisines régionales et de leurs produits (vins, fromages, etc.). Dans son tour de France gastronomique, Curnonsky ne manque pas de signaler la bonté et l'originalité des fromages de chèvre ; un thème qu'il reprend dans le texte écrit pour le Comité de propagande des produits laitiers français en 1934. Les fromages de chèvre contribuent à la grandeur de la patrie française ; ils sont même présents lors d'une exposition de produits français à Bruxelles dans les années 1930.
- 38 Les écrits de Curnonsky doivent aussi être resitués dans les premières formes de tourisme rural associant ainsi les produits aux paysages, à leur pittoresque et à celui de la société locale ⁵⁵. Les fromages de chèvre participent de ce mouvement tant dans la propagande nationale en faveur de la diversité des fromages français que dans les brochures touristiques locales, comme celle du haut Beaujolais. Dans cette dernière qui s'intitule *Le Pays et le vin Beaujolais* et qui est un hymne au vin et au tourisme gastronomique ⁵⁶, on peut lire : « Le soutirage ne se termine jamais sans le rite sacré du *goûtillon* (casse-croûte), la feune (femme du vigneron) apporte sur le fond d'un tonneau un vieux jambon, solde du cochon élevé sur place et égorgé en décembre dernier, puis quelques *cabrions* ou bicots (fromages de chèvres) auxquels le poète ami n'a pas craint de consacrer une de ses

ballades ». Suit alors le fameux poème, dû à Fernand Velon, membre de l'académie de Mâcon et auteur d'ouvrages intitulés *Les beaux sites du Beaujolais et Mâconnais* et *Défense et illustration du vin de Bourgogne...* Les réactions en faveur des fromages de chèvre contribuent à faire sortir l'élevage de chèvres du mépris dans lequel il pouvait être cantonné.

Une défense des fromages qui passe par l'organisation des producteurs : le fromage saint-marcellin

- 39 Mais au-delà de ces discours un peu passéistes, la chèvre et ses produits intéressent aussi régionalistes et agrariens pour ses formes plus modernes de valorisation dans l'entre-deux-guerres. Le meilleur exemple en est le saint-marcellin. Beaucoup de textes écrits dans les années 1930 concernent ce fromage de chèvre, qui fait l'objet de longs développements dans les monographies agricoles des départements, de l'Isère et de la Drôme, d'articles dans les revues laitières ainsi que dans la *Revue de géographie alpine*. Pourquoi un tel intérêt pour ce fromage ? Sans doute parce que « ce fromage, connu dans la France entière et justement apprécié autrefois, a perdu beaucoup de ses caractères et de sa célébrité »⁵⁷. Il cumule, en effet, toutes les « contrefaçons » dénoncées à l'époque. Non seulement son aire de production glisse de l'Isère vers les plaines proches de Lyon, mais on assiste aussi au passage d'une fabrication fermière à une fabrication industrielle ; un passage d'autant plus inadmissible aux yeux des auteurs qu'il « dénature » le produit. En effet, les industriels de la vallée du Rhône utilisent du lait de vache et non plus du lait de chèvre. « Le plus curieux de l'histoire, c'est que le Saint-Marcellin ancestral, fromage de chèvre réputé et réclaté par les fins gourmets, est en train de se faire *déposséder de son nom* par un fromage industriel de vache, que les Lyonnais appellent le "Marcellin", sans l'adjoindre du nom de saint. La chèvre, animal du pauvre, animal rustique, donne le Saint-Marcellin, fromage de qualité. La vache animal du riche, veut lui *voler son nom, son bien* par le truchement de l'homme : c'est de l'*usurpation* » (c'est nous qui soulignons)⁵⁸.
- 40 L'auteur relève le paradoxe qui fait de la chèvre, considérée comme l'animal du pauvre, une productrice de fromages de qualité – pour ne pas dire de luxe –, et de la vache, animal laitier triomphant, une productrice de contrefaçon, d'une pâle imitation. Au-delà du combat entre la chèvre et la vache, ce sont deux mondes qui s'opposent : celui de la société rurale « traditionnelle » dont la chèvre et la femme qui transforme son lait, sont l'incarnation ; et celui des industriels fromagers. De là à la dénonciation des méfaits de l'urbanisation qui promeut les fromages sans origine précise et autorise les contrefaçons ainsi qu'à celle du règne des industriels et des intermédiaires sans scrupules, il n'y a qu'un pas que l'auteur, au discours à tendance nettement agrarienne, franchit sans hésiter. Toutefois l'article que Jean Vieilly consacre au fromage de saint-marcellin dans la *Revue de géographie alpine* n'est pas seulement passéiste et protectionniste : il revendique en effet la protection du fromage au titre de la loi de 1919 sur les appellations d'origine contrôlée, et prône l'organisation et l'amélioration de l'élevage de chèvres. Pour remédier au fait que la demande de saint-marcellin augmente et dépasse de beaucoup une production stationnaire (le nombre de chèvres diminuant dans l'arrondissement de Saint-Marcellin), Jean Vieilly suggère que les producteurs, les industriels et les zootechniciens s'entendent pour augmenter le nombre de chèvres, améliorer leurs fonctions laitières et apportent à la technique de la fabrication du saint-marcellin « chèvre » la technique du saint-marcellin « vache ». Voilà un véritable plaidoyer qui, partant de la défense d'un

fromage, arrive à demander une amélioration de l'élevage des chèvres, leur véritable intégration dans la modernisation de l'agriculture ; et ce, au service de la petite patrie.

Une promotion qui passe par des fromages industriels et une race régionale

- 41 Dans le Poitou, en limite du fief des coopératives beurrières, un autre mouvement s'esquisse en faveur de l'économie caprine et toujours autour du fromage. Le fromage de chèvre fermier donnait lieu à des transactions importantes : fabriqué à la ferme, il était ramassé par des grossistes qui établissaient eux-mêmes les prix. C'est alors que, sous l'impulsion du pasteur Énard de Bougon, les producteurs de lait de chèvre – nombreux sur ce plateau aride⁵⁹ – manifestent le désir de livrer leur lait de chèvre à la beurrerie coopérative de La Mothe-Saint-Héray. Cette coopérative refusant d'adjoindre une activité fromagère à sa beurrerie, les éleveurs de chèvres créent leur propre fromagerie à Bougon en 1906. Les débuts de la coopérative sont difficiles ; les techniques de fabrication ne sont pas bien maîtrisées⁶⁰. Puis, un fromage de chèvre plat, le « Bougon », copie des fabrications fermières locales, est mis au point et la fromagerie prend bientôt une certaine extension⁶¹. Après la Première Guerre mondiale, d'autres coopératives commencent à l'imiter et notamment celle de La Mothe-Saint-Héray. Cet intérêt « industriel » pour le lait de chèvre amène l'augmentation du cheptel caprin dans les années 1920 et surtout une nouvelle considération pour cette espèce, qui n'est plus alors enfermée dans l'image d'une économie routinière de subsistance, mais accède, grâce aux coopératives, à la « modernité ».
- 42 L'aire de collecte des deux fromageries se situe dans le berceau de la race poitevine. Mais au milieu des années 1920, une grave épizootie de fièvre aphteuse décime les troupeaux. Aussi fait-on venir des chèvres alpines du canton de Saint-Marcellin. Cette importation d'une race étrangère à la région suscite des réactions en faveur de la race poitevine. Le laboratoire de Surgères, émanation de l'Association centrale des laiteries de Poitou-Charentes, est alors sollicité par la coopérative de La Mothe-Saint-Héray pour analyser les différences de composition entre les laits des deux races. Cette analyse montre que le lait des poitevines est plus riche que celui des alpines. Ainsi, les fervents défenseurs de la poitevine, qui s'opposent au Club de la race pure, trouvent des arguments imparables pour contester l'introduction d'alpines dans le berceau de la race poitevine⁶². Cette mobilisation aboutit à la création d'un « goat-book » sous la houlette des coopératives. Cette action est relayée par les services agricoles : les directions des services agricoles (DSA) des Charentes et surtout de la Vienne ne tarissent pas d'éloges sur la race poitevine, particulièrement bien adaptée au milieu local : « La chèvre poitevine est une bonne race caprine, bien adaptée au milieu et donnant d'excellents produits. Il est indispensable de l'améliorer par sélection. Ce serait faire fausse route que de vouloir l'améliorer par des croisements qu'on a parfois conseillés avec la race alpine. On produirait peut-être plus de lait, mais on ferait moins de fromages. Or, la production du fromage est la raison d'être de la chèvre poitevine »⁶³.
- 43 En 1936, sur l'invitation du directeur des services agricoles des Deux-Sèvres, un syndicat des éleveurs se crée, ayant pour but d'assurer le fonctionnement du *Livre généalogique de la race parthenaise* et de contrôles laitiers. Ces organismes s'intéressent aussi à la production caprine. Ainsi, non seulement la chèvre accède au rang de véritable animal de rapport, mais la défense de la race poitevine prend aussi un tour régionaliste ou localiste, comme

on peut le voir ailleurs pour les races bovines. Là encore, la chèvre et ses produits portent au loin le nom de la petite patrie : « En peu de temps, ce modeste village ignoré du canton de La Mothe-Saint-Héray, caché comme un nid dans un repli de terrain, endormi au pied d'un coteau loin du bruit de la ville, devient un nom prestigieux dans la France entière » ⁶⁴

* * *

- 44 Ces actions attestent que la chèvre acquiert ainsi sa place au sein de l'économie rurale. Mais il faut attendre les années 1970 pour que l'élevage caprin s'affirme comme une véritable spéculation agricole. En effet, à partir de cette date, les spécialisations régionales et l'importance croissante du fromage de chèvre dans l'économie fromagère française s'affirment et font de la France un grand pays caprin, à la pointe de la « modernisation/intensification » de l'élevage de chèvre ; une modernisation/intensification qui se fait essentiellement autour de l'alpine et de la valorisation quasi-exclusive du lait de chèvre en fromage. Cette mutation prive au passage la femme exploitante de sa « chèvre », cet élevage tendant à devenir le fait d'exploitations spécialisées. Les hommes vont désormais y accorder toute leur attention.
- 45 En définitive, l'histoire de l'élevage caprin dans l'entre-deux-guerres confirme l'intérêt qu'apporte l'histoire du petit bétail à la connaissance du monde rural. Elle souligne surtout la place des femmes dans ses évolutions, et notamment dans cette période de transition. Sans doute convient-il d'approfondir l'analyse de leur apport, ainsi que le phénomène d'interface, sans doute sous-estimé, joué par ce secteur particulier.

NOTES

1. Claire DELFOSSE, *La France fromagère (1850-1990)*, collection « Mondes ruraux contemporains », Paris, Éditions de La boutique de l'histoire, 2007, 267 p.
2. Edmond PERRIER, « Préface » au livre de : Joseph CRÉPIN, *La chèvre, son histoire, son élevage pratique, ses bienfaits, ses services*, Paris, Hachette, 1906, XVI-339 p.
3. Bernard KALAORA et Antoine SAVOYE, *La forêt pacifiée. Les forestiers de l'école de Le Play, experts des sociétés pastorales*, Paris, Éditions L'Harmattan, 1986, 134 p. ; Pierre CORNU, « Déprise agraire et reboisement. Le cas des Cévennes (1860-1970) », dans *Histoire et sociétés rurales*, n° 20 2^e semestre 2003, pp. 173-201.
4. Agnès PIACERE, *Situation et perspectives de l'économie caprine dans le sud-est de la France*, Thèse d'agro-économie, Institut national agronomique Paris-Grignon, 1987.
5. Ce titre fait référence à l'ouvrage de : Jean-Luc MAYAUD, *Cent cinquante ans d'excellence agricole. Histoire du concours général agricole*, Paris, Belfond, 1991, 196 p.
6. Claude-Isabelle BRELOT, « Noblesses et animaux domestiques dans la France du 19^e siècle », dans Éric BARATAY et Jean-Luc MAYAUD [dir.], *L'animal domestique 16^e-20^e siècle*. — *Cahiers d'histoire*, tome 42, 1997, n° 3-4, pp. 639-654.

7. Voir : Claude BLANCKAERT, « Les animaux "utiles" chez Isidore Geoffroy Saint-Hilaire : la mission sociale de la zootechnie », dans *Revue de synthèse*, 1992, n° 364, pp. 347-382.
8. Claire SALOMON-BAYET [dir.], *Pasteur et la révolution pastorienne*, Paris, Payot, 1986, 436 p. ; Michel MORANGE [dir.], *L'institut Pasteur. Contribution à son histoire*, Paris, Éditions La Découverte, 1991, 322 p.
9. Jenny NATTAN, *La chèvre et ses produits*, Paris, La Maison rustique, 1^{ère} édition 1935, 2^e 1941, 292 p.
10. Jenny NATTAN, *La chèvre et ses produits*, ouv. cité, p. 20.
11. Chronique « Nos grands élevages », dans *La Chèvre*, 1959.
12. Voir : Claire DELFOSSE et Jean-Claude LE JAOUEN, « De la zoologie à la zootechnie. L'évolution de la sélection caprine au 20^e siècle », dans *Prémices et débuts de la sélection animale en France. — Ethnozootechnie*, n° 63, 1999.
13. Joseph CRÉPIN, *La chèvre, son histoire...*, ouv. cité.
14. Joseph CRÉPIN, *Les utilisations de la chèvre*, Paris, Deyrolles, 1919.
15. Joseph CRÉPIN et Pierre CRÉPIN, *La chèvre. Encyclopédie des connaissances caprines*, Paris, Éditions Siboney, 1948.
16. Reconnaissant à la chèvre de l'avoir sauvé dans son enfance, ce docteur ès lettres classiques consacre la majeure partie de sa vie à poursuivre les travaux de son père. Il continue à écrire des articles sur la chèvre dans la revue *Le Mouton* jusqu'à la fin des années 1960.
17. Sur ce point, voir : Fanny FAY-SALLOIS, *Les nourrices à Paris au 19^e siècle*, Paris, Payot 1980, 285 p.
18. On soupçonnait le lait de chèvre de transférer les vices (caractère capricieux et mauvaise odeur) de l'animal à la personne qui le consommait.
19. Le mouvement des « Gouttes de lait » offre aux femmes des quartiers démunis une consultation pédiatrique et leur propose du lait de vache stérilisé. Voir les actes de la 5^e Journée d'études des bibliothèques et des musées de Fécamp : *Histoire de l'alimentation des nourrissons. Histoire de la Goutte de lait et de la pédiatrie sociale*, Fécamp, septembre 1997 ; et notamment la communication de : Christiane DEMEULENAERE-DOUYÈRE, « Le docteur Variot et le dispensaire de Belleville ». Pierre Crépin considère que les seules véritables « Gouttes de lait » seraient celles qui offriraient du lait de chèvre d'une chèvreserie annexée à la consultation pédiatrique.
20. En réponse à la multiplication des ligues consacrées à l'alimentation des enfants, la chèvre aura la sienne : la « Ligue pour le salut de l'enfance par la chèvre ». Elle est présidée par un industriel.
21. Une qualité importante pour les nourrissons ; il serait également proche de la composition du lait de femme.
22. Joseph CRÉPIN et Pierre CRÉPIN, *La chèvre, encyclopédie des connaissances caprines*, ouv. cité, p. 63.
23. Ce congrès est suivi par deux autres, qui se réunissent à Fribourg en septembre 1925, puis à Anvers en août 1930.
24. Joseph CRÉPIN et Pierre CREPIN, *La chèvre, encyclopédie des connaissances caprines*, ouv. cité, p. 65.
25. Il consacre même un numéro spécial de la revue *Le Lait* à la chèvre en mai 1922. À cette occasion, il réalise un important travail bibliographique international et répertorie toutes les associations françaises et étrangères s'occupant de la chèvre. Dans l'avant-propos de ce numéro il écrit : « Nous avouerons sans ambages, que le congrès de Ruremonde fut une révélation pour nous. Comme beaucoup, nous n'attachions pas à la

chèvre laitière une importance considérable. C'était à tort, et le nombre et la valeur des rapports présentés à Ruremonde, la chaleur et la vivacité des discussions que ceux-ci ont soulevées, nous ont montré que l'on devait considérer la chèvre laitière comme un animal du plus grand avenir ».

26. Elle paraît jusqu'en 1939.

27. G. LEGENDRE, « L'alimentation de la chèvre », dans *Revue de zootechnie*, 1924, pp. 415-420 ; G. LEGENDRE, « Quelques données sur la fécondité et la lactation chez la chèvre », *ibidem* (deux pages) ; G. LEGENDRE, « La composition du lait de chèvre », dans *Revue de zootechnie*, 1925, pp. 121-125.

28. Charles VOITELLIER, « Une conférence sur la chèvre laitière », dans *Revue de zootechnie*, 1923, pp. 224-226 ; A. HOMBRE, « Les chèvres aux États-Unis », dans *Revue de zootechnie*, 1934, pp. 198-203.

29. Des articles parus dans les années 1940 dans la revue *L'Union ovine* corroborent ce fait.

30. C. SANZ EGANA (vétérinaire inspecteur de la province de Malaga), « L'élevage de la chèvre. Un exemple en Espagne : la chèvre de Malaga », dans *Revue de zootechnie*, 1924, pp. 133-141 ; E. BAILLARGE, « La production caprine en Poitou », dans *Revue de zootechnie*, 1926.

31. Pierre Crépin signe un seul article : « Les expositions caprines et les concours laitiers caprins en 1926 », dans *Revue de zootechnie*, 1927, pp. 143-349. Il faut noter que Joseph Crépin commence à vieillir et que les compétences caprines de son fils ne sont pas estimées de la même manière.

32. *Annuaire de l'élevage français et des produits de l'élevage*, Paris, Les Éditions documentaires agricoles, 1935.

33. *Revue de zootechnie*, Compte rendu du Concours général agricole de Paris, 1923, p. 238.

34. Ces remarques tiennent à des enquêtes orales effectuées dans la Bresse, le Charollais, les monts du Beaujolais, l'Aveyron et le Cantal de 1992 à 1995. Elles sont corroborées par les rares thèses vétérinaires consacrées à l'élevage de chèvres et soutenues dans les années 1930-1940.

35. Jean RIBOUX, *La chèvre dans l'Indre, ses principales maladies et les améliorations à apporter à son élevage*, Thèse vétérinaire, Alfort, 1928.

36. *Monographie agricole du département de l'Isère*, 1924.

37. Article intitulé : Élie LAPAYRE, « Les Monts du Forez et la plaine du Livradois », dans P. ROUX [dir.], *Les populations rurales du Puy-de-Dôme. — Mémoires de l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Clermont-Ferrand*, monographies rédigées à l'occasion de l'enquête agricole de 1929, pp. 215-288.

38. À cet égard, la description qu'en fait Huart du Plessis est particulièrement intéressante : E. HUART DU PLESSIS, *La chèvre*, « Bibliothèque du cultivateur », Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, sd, fin 19^e (une « Nouvelle édition revue et mise à jour, avec 45 gravures » est publiée en 1926).

39. Certaines d'entre elles disent que la vente des fromages constitue une sorte de salaire.

40. Pour certains départements on dispose d'une première monographie agricole réalisée dans le courant des années 1920 par l'office agricole départemental ou régional, puis de la monographie annexe à l'enquête statistique agricole de 1929 et qui a été publiée vers le milieu des années 1930 ; on peut ainsi voir si la place accordée à la chèvre évolue dans l'entre-deux-guerres.

41. Voir : Claire DELFOSSE et Jean-Antoine PROST, « Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriel de Roquefort et transformateurs corses », dans *Ruralia*, n° 2, 1997, pp. 23-43.

42. Ainsi en Belgique, la chèvre est l'animatrice et le complément de l'œuvre qui s'intitule « Le coin de terre et le champ caprin ». Ce mouvement est initié par des prêtres.
43. L'exemple voisin de la Suisse n'est pas étranger non plus à cette évolution. La sélection caprine a débuté à la fin du 19^e siècle et la vente de reproducteurs en direction de l'Allemagne, des Pays-Bas et du Royaume-Uni devient un commerce lucratif.
44. « Si, dans certains pays, la chèvre mérite encore le qualificatif de "vache du pauvre", ce n'est pas en Poitou. On rencontre peut-être encore, dans nos campagnes, quelques braves femmes vivant du produit de deux ou trois chèvres et d'une douzaine de poules, ramassant leur vie, les unes et les autres, un peu partout, grâce à la complaisance des voisins : c'est là une exception ».
45. Pour plus de détails sur la répartition du troupeau caprin au 19^e siècle, voir : François SPINDLER, « L'évolution du cheptel caprin en France », dans *La chèvre*.— Ethnozootechnie, n° 41, 1988, pp. 113-119.
46. Ainsi par exemple le premier ramasseur-affineur de crottin de Chavignol s'est installé en 1924. De même Jean Le Hasif, dans sa thèse vétérinaire (Jean LE HASIF, *La chèvre et ses produits en Poitou*, Toulouse, 1949, 48 p.), donne de longues descriptions des maisons de collecteurs de Poitiers.
47. Lorsque le fromage acquiert une certaine renommée, il tend à être copié par les fromageries industrielles qui se développent dans l'entre-deux-guerres. Celles-ci préfèrent s'approvisionner en lait de vache, plus facile à collecter et dont les variations inter-saisonnières sont moins fortes que pour les chèvres.
48. Cité dans le dossier de demande d'appellation d'origine du fromage de picodon : *Rapport sur la demande d'appellation d'origine Picodon de l'Ardèche et de la Drôme*, mai 1982 (archives de l'ITOVIC).
49. *Idem*.
50. Louis BOURDIN, *Essai de géographie régionale sur le Vivarais Paris/Lyon*, Librairie Alcan/A. Rey, 1898 ; un ouvrage issu du mémoire de DES de géographie de Louis Bourdin et dédié à Pierre Vidal de la Blache.
51. Cité dans le dossier d'appellation d'origine du Valençay.
52. Pierre CORNU et Jean-Luc MAYAUD [dir.], *Au nom de la terre. Agrarisme et agrariens, en France et en Europe du 19^e siècle à nos jours*, collection « Mondes ruraux contemporains », Paris, Éditions de la boutique de l'histoire, 2007, 464 p.
53. Voir : Claire DELFOSSE, « Nom de pays et produits de terroir. Les enjeux des dénominations géographiques », dans *L'Espace géographique* n° 3, 1997, pp. 220-230.
54. Maurice-Edmond Saillant dit Curnonsky et « le prince des gastronomes » (1872-1956).
55. Claire DELFOSSE, « Le pays et ses produits : défense et illustration d'une identité », dans *Études sociales*, 2004, pp. 117-138.
56. En effet, la réhabilitation des fromages de chèvre, comme celle de l'ensemble des fromages « locaux », est parallèle à celle des vins.
57. *Monographie agricole de l'Isère*, 1937 : « La transformation en fromage dit de Saint-Marcellin », pp. 294-295.
58. Jean VIEILLY, « Le saint-marcellin, fromage de chèvre », dans *Revue de géographie alpine*, 1939, pp. 891-897.
59. Bougon se situe dans une petite région aux terrains caillouteux où le cheptel bovin était peu développé alors que les caprins prospéraient.
60. Voir : Claire DELFOSSE, *La France fromagère...*, ouv. cité.
61. F. BAROT, « La chèvre du Poitou », dans *La Laiterie*, volume 23, 17 mai 1913, pp. 57-58.

62. Voir l'article de E. Baillarge consacré à la race caprine en Poitou : E. BAILLARGE, « La production caprine en Poitou », dans *Revue de zootechnie*, 1926.
63. DSA de la Vienne, *Monographie agricole de 1929*.
64. « Le fromage de chèvre en Poitou-Charentes », dans *Évolution de la région Poitou-Charentes*, Revue Regards sur la France, SPEI, Niort, pp. 49-52.

RÉSUMÉS

L'élevage caprin tend à changer de statut durant l'entre-deux-guerres. Des voix s'élèvent en faveur de la chèvre, auparavant considérée comme l'animal du pauvre, à la limite du sauvage, ou comme un animal exotique à collectionner. La réhabilitation de la chèvre prend deux formes. Elle en fait tout d'abord une chèvre nourrice des villes, un animal destiné à nourrir les « délicats » (nourrissons, malades). Cette nouvelle fonction de la chèvre est portée par Joseph Crépin qui agit au sein de la Société d'acclimatation, et est fortement influencée par l'hygiénisme social. Ce mouvement promeut essentiellement les chèvres de race alpine dont la sélection commence à s'organiser avec la création du Club de la chèvre de race pure. L'autre forme de réhabilitation de la chèvre est rurale, et fait de la chèvre un animal fournisseur de matière première pour la confection de fromages locaux réputés. D'autres voix, dès lors, s'élèvent en faveur de la chèvre : celles des régionalistes, des gastronomes et des agrariens des régions où les fromages de chèvre ont acquis quelque renommée comme la région de Saint-Marcellin et le département des Deux-Sèvres. La chèvre commence alors à être intégrée aux formes « modernes » de développement de l'agriculture.

Claire Delfosse, Country goats or urban goats? Selection and breeding between the First and the Second World War in France

Goat breeding faces an important change of its statute between the First and the Second World War. First considered as the "cattle of the poor", or standing at the limits of wilderness and exoticism (an animal for collectors), goats tend to be progressively brought into favour. This change develops itself in two main directions. First, goats tend to become urban nurses for the "delicate" ones: babies and sick persons. This new function is developed by Joseph Crépin and the Société d'acclimatation, under deep influence of social hygienism. Their action is based on the defence of the alpine breed, whose selection begins to be organized under the control of the "Club de la chèvre de race pure". The second direction is the raise of rural breeding in this period, goats being used for their milk and the development of local quality cheeses. New characters tend then to promote goat breeding: regionalists, "gastronomes" and agrarians coming from regions presenting famous goat cheeses, like Saint-Marcellin or the department of Deux-Sèvres. From then on, goat breeding progressively takes its place in the general process of agricultural modern development.

INDEX

Index chronologique : XXe siècle

Index géographique : France